



## NEMS



### **Ingrédients pour 100 nems :**

- . 2kg de viande de porc (échine, filet sans os, côtes, ni trop gras ni trop sec)
- . 1kg1/2 de carottes
- . 2 paquets de 100gr de cheveux d'ange
- . 2 btes de crabe
- . 5 oignons jaunes
- . 6 œufs
- . 100gr de champignons noirs
- . Germes de soja (un peu)
- . 3 paquets de galette de riz (Dùng Cho Chà Go)

### **Sauce :**

- . Nuoc Mam (Thaïlande)
- . Vinaigre de vin rouge ou de cidre
- . Sauce soja (soy sauce ne pas prendre celui qui est sucré)

### **Accompagnement :**

- . Salade
- . Menthe
- . Coriandre

### **La Farce :**

- . Tremper les champignons et les cheveux d'ange dans de l'eau très chaude.
- . Hacher la viande et les oignons
- . Râper les carottes (en garder qq unes pour les couper en très fines rondelles pour les mettre ultérieurement dans la sauce)
- . Sortir le crabe

**Commencer à mélanger le hachis de viande, les carottes râpées et le crabe.**

- . Laver (2 fois de suite) les champignons noirs à l'eau froide (les malaxer bien à la main) coupez- les en fines lanières (enlever la partie dure) les ajouter au mélange.
- . Ajouter les cheveux d'ange (les couper), le soja frais, les 6 œufs entiers, 6 C à S de Nuoc Mam et le poivre.
- . Mélanger le tout.

### **Sortir les crêpes :**

- . Les tremper dans de l'eau tiède. Les laisser se ramollir légèrement.
- . Les charger de farce au tiers inf. de la crêpe.
- . Rabattre les côtés de la crêpe, puis rabattre la partie inférieure sur la farce et rouler l'ensemble vers le haut en serrant un peu.

### **Cuisson des Nems :**

- . Les cuire dans une poêle avec de l'huile soit d'arachide soit de tournesol (ou à la friteuse).
- . Bien les faire dorer.
- . Si on veut les congeler les cuire aux  $\frac{3}{4}$ . A la décongélation bien les décongeler puis les faire dorer au four chaud environ 15 mn.

### **Sauce :**

- . 3 C à S de NuocMam.
- . 3 C à S de vinaigre
- . 1 C à c de sauce soja
- . 1 verre d'eau froide (ou plus selon le goût)
- . 3 morceaux de sucre
- . 1 gousse d'ail finement coupée
- . Les rondelles de carottes
- . Un peu de jus de citron
- . Un peu de cacahuètes nature pilée.



**BON APPÉTIT**